fili

FILI
PROSECCO DOC
FRIZZANTE

Freschezza e armonia distinguono questo prosecco, con un'anima ricca e chiacchierona... E tutta la semplice armonia della nostra terra.



Classificazione:	Prosecco D.O.C. Frizzante
Zona d'origine:	Veneto e Friuli Venezia Giulia.
Vitigni:	Glera
Vinificazione:	Mosto ottenuto con pressatura soffice mediante pressa orizzontale. La successiva fermentazione del mosto limpido avviene a temperatura controllata e in presenza di lieviti selezionati.
Maturazione:	In contenitori d'acciaio a temperatura controllata.
Affinamento:	In bottiglia
Longevità:	18/20 mesi in funzione della temperatura e della luminosità del luogo di conservazione.
Colore:	Giallo paglierino, scarico.
Profumo:	Intenso profumo di fruttato tipico con sentori di mela verde, pera e agrumi, accompagnati da note di glicine e acacia
Sapore:	Caratterizzato da un elegante perlage, in bocca si apprezzano le sue note di freschezza che unite alla morbidezza danno una piacevole sensazione di armonia.
Gradazione alcolica:	11% Vol
Acidità totale:	5.5 – 5.7 g/l
Residuo Zuccherino:	12 - 15 g/l
Temperatura di servizio:	7 - 9 °C
Abbinamenti consigliati:	È il prosecco più "classico", la tipologia che combina l'aromaticità e una vellutata sapidità con la nitida vivacità del perlage. Ottimo come aperitivo e in abbinamento con minestre di legumi e frutti di mare, paste con sughi di carne delicati, formaggi freschi e carni bianche.ati, formaggi freschi e carni bianche.
Riconoscimenti:	**2025 - Mundus Vini Spring Tasting - Silver Medal** **2012 - I.W.C. - Commended**